Acide Citrique

Prévention de la casse ferrique dans les vins blancs et rosés.

E330

L'**Acide Citrique** est utilisé en prévention de la casse ferrique, lorsque les teneurs en fer et les essais de casse ne justifient pas un traitement au ferrocyanure de potassium. En effet, l'**Acide Citrique** permet la formation d'un complexe soluble entre l'anion citrate et le fer ferrique.

Mode d'emploi :

- Produit pour usage œnologique et industries agro-alimentaires
- Conforme à la réglementation en vigueur
- Dissoudre l'acide citrique dans cinq à dix fois son poids d'eau ou de vin.
- Incorporer à la cuve et veiller à la bonne homogénéisation du mélange.
- Ne pas utiliser l'**Acide Citrique** au cours de la vinification ou sur des vins insuffisamment sulfités : risques de production d'acidité volatile à la suite d'attaques bactériennes.
- L'emploi d'**Acide Citrique** nécessite des teneurs suffisantes en SO_2 sur les vins blancs et rosés.
- Ne pas utiliser sur les vins rouges, plus sensibles aux attaques bactériennes.
- Respecter la dose limite prévue par la réglementation européenne : 1 g/l d'acide citrique au maximum dans le vin après traitement.

Conservation :

- Emballage plein, scellé d'origine, à l'abri de la lumière dans une endroit sec et exempt d'odeur.
- Emballage ouvert : à utiliser rapidement.
- A utiliser de préférence avant la DLUO inscrite sur l'emballage.

11 avril 2011

Les informations figurant ci-dessus correspondent à l'état actuel de nos connaissances.
Elles sont données sans engagement ou garantie dans la mesure où les conditions d'utilisation sont hors de notre contrôle. Elles ne dégagent pas l'utilisateur du respect de la législation et des données de sécurité en vigueur.
Ce document est la propriété de SOFRALAB et ne peut être modifié sans son accord.